

Le proposte del nostro menu
sono realizzate con ingredienti freschi
di prima qualità e ogni singola pietanza
viene preparata al momento.

The proposals of our menu
are realized with fresh, first-quality
ingredients and every single dish
is freshly prepared.

Die Vorschläge unserer Speisekarte
werden mit frischen erstklassigen
Zutaten hergestellt und jedes einzelne Gericht
wird im Moment zubereitet.

CARI CLIENTI, SAREMO LIETI DI AIUTARVI A SCEGLIERE IL MIGLIOR PIATTO COMPATIBILE
CON QUALSIASI PROBLEMA SPECIFICO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE.
IL NOSTRO PERSONALE È ADEGUATAMENTE FORMATO E CI AUGURIAMO DI TROVARE IL MODO MIGLIORE
PER SODDISFARVI E VENIRE INCONTRO ALLE VOSTRE ESIGENZE SPECIFICHE.
GRAZIE

DEAR CUSTOMERS, WE WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH COMPATIBLE
WITH ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE.
OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE TO FIND THE BEST WAY TO SATISFY YOU
AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.
THANK YOU

LIEBE KUNDEN, WIR HELFEN IHNEN GERNE BEI DER AUSWAHL DES BESTEN GERICHTES,
DAS MIT EINER BESTIMMTEN NAHRUNGSMITTELALLERGIE ODER-UNVERTRÄGLICHKEIT KOMPATIBEL IST.
UNSER PERSONAL IST ENTSPRECHEND GESCHULT UND WIR HOFFEN, DEN BESTEN WEG ZU FINDEN,
UM SIE ZUFRIEDEN ZU STELLEN UND IHRE SPEZIFISCHEN BEDÜRFNISSE ZU ERFÜLLEN.
DANKE SCHÖN!



ROSE & SAPORÌ
RESTAURANT



Riccardo Bioni

Executive chef del Ristorante Rose & Saporì

'In ogni buon cibo ci sono gusti e ricordi di vita, per cui cucinare è creare emozioni'

Executive chef at Rose & Saporì restaurant

'In every good food there are tastes and memories of life, so cooking is about creating emotions'

Küchenchef des Rose & Saporì Restaurant

'In jedem guten Essen stecken Geschmäcker und Erinnerungen eines Lebens, beim Kochen geht es also darum, Emotionen zu wecken'

La biografia di Riccardo Bioni, chef, cuore e anima del Ristorante Rose & Saporì racconta di viaggi ed esperienze in tutto il mondo. Nasce a Desenzano del Garda ed è il padre, ristoratore e chef, che gli trasmette la passione per la cucina, una passione che negli anni lo spingerà a formarsi e aggiornarsi continuamente.

La curiosità e la ricerca di nuove tendenze e tecniche culinarie lo hanno invece portato a lavorare in contesti diversi, europei e mondiali: dalla Francia, alla Svizzera, alla Spagna, all'Ucraina e alla Russia, dalla Thailandia al Sud America.

Ogni viaggio, ogni lavoro, ogni tendenza raccolta durante i suoi periodi di lavoro all'estero, si riconoscono oggi nella sua cucina. Una cucina basata sull'utilizzo di materie prime genuine e di elevata qualità che, mescolate tra loro in modo creativo, originale e fantasioso, danno vita a piccoli capolavori artistici che stupiscono per gli esemplari accostamenti di colori, sapori e profumi. Dal 2018 lo trovate alla guida della vivace e affiatata brigata di cucina del ristorante Rose & Saporì.

The biography of Riccardo Bioni, chef, heart and soul of the Rose & Saporì Restaurant describes travels and experiences all over the world.

Born in Desenzano del Garda, it was his father, a restaurateur and chef, who passed on to him his passion for cooking, a passion that over the years pushed him to train and update himself continuously.

His curiosity and search for new culinary trends and techniques led him to work in different contexts, both European and worldwide: from France to Switzerland, Spain, Ukraine and Russia, from Thailand to South America.

Every journey, every job, every trend picked up during his working periods abroad, can be recognised today in his cuisine.

A cuisine based on the use of genuine, high quality raw materials that, mixed together in a creative, original and imaginative way, give life to small artistic masterpieces that amaze with their exemplary combinations of colours, flavours and aromas.

Since 2018, you can find him leading the lively and close-knit kitchen brigade of the Rose & Saporì restaurant.

Die Biografie von Riccardo Bioni, Küchenchef, Herz und Seele des Restaurants Rose & Saporì, erzählt von Reisen und Erfahrungen in der ganzen Welt.

Er wurde in Desenzano del Garda geboren und es war sein Vater, ein Gastronom und Küchenchef, der ihm seine Leidenschaft für das Kochen vermittelte, eine Leidenschaft, die ihn im Laufe der Jahre dazu brachte, sich ständig weiterzubilden und zu aktualisieren.

Seine Neugierde und die Suche nach neuen kulinarischen Trends und Techniken führten ihn zu verschiedenen Arbeitsplätzen in Europa und weltweit: von Frankreich über die Schweiz, Spanien, die Ukraine und Russland bis nach Thailand und Südamerika.

Jede Reise, jeder Job, jeder Trend, den er während seiner Arbeitsaufenthalte im Ausland aufgeschnappt hat, lässt sich heute in seiner Küche wiederfinden.

Ein Kochart, die auf der Verwendung echter, hochwertiger Rohstoffe basiert, die, kreativ, originell und fantasievoll gemischt, kleine künstlerische Meisterwerke hervorbringen, die durch ihre beispielhaften Kombinationen von Farben, Geschmäckern und Aromen verblüffen.

Seit 2018 steht er an der Spitze der lebendigen und engmaschigen Küchenbrigade des Restaurants Rose & Saporì.



ROSE & SAPORÌ
RESTAURANT

DEGUSTAZIONE MARE - SEAFOOD TASTING MENU MEERESFRÜCHTE-VERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH



**Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno,
frutta esotica e gelatina al Mojito**

Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare,
exotic fruit and Mojito jelly

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar,
exotischer Früchte und Mojito-Gelee



**Polpo fritto al pane Panko e nuvole di riso con avocado e pomodoro,
accompagnati da salsa agrodolce**

Fried octopus with Panko bread and fried rice clouds with avocado and tomato,
accompanied by sweet and sour sauce

Gebratener Oktopus mit Panko-Brot und gebratenen Reiswolken mit
Avocado und Tomate, dazu süß-saure Sauce

**Ravioli bianchi e neri di branzino con gamberi rossi marinati allo zenzero,
crema di zucchine e bottarga di muggine**

Black and white sea bass ravioli with ginger-marinated red prawns
cream of courgette and mullet roe

Schwarze und weiße Wolfsbarsch Ravioli mit ingwer-marinierten roten Garnelen
Zucchini-creme und Meerbarbenrogen



**Tonno scottato con perle di acciuga, gazpacho di verdure,
melanzana cotta a bassa temperatura alla soia e sesamo nero caramellato**

Seared tuna with anchovy pearls, vegetable gazpacho,

aubergine cooked at low temperature with soy and caramelised black sesame

Gebratener Thunfisch mit Sardellenperlen, Gemüse-gazpacho,

Aubergine bei niedriger Temperatur gekocht mit Soja und karamellisiertem schwarzem Sesam

Tartelletta con bavarese al cocco, salsa al mango, sorbetto al passion fruit e aria di cocco

Tartlet with coconut Bavarian cream, mango sauce, passion fruit sorbet and coconut air

Törtchen mit bayerischer Kokosnusscreme, Mangosauce, Passionsfruchtsorbet und Kokosnussluft

80,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke

Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr



Degustazione disponibile anche senza glutine con varianti selezionate da noi

Tasting also available gluten-free with variants selected by us

Verkostungsmenu auch glutenfrei mit von uns ausgewählten Varianten möglich



Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

DEGUSTAZIONE TERRA - MEAT TASTING MENU FLEISCHVERKOSTUNG

PER TUTTO IL TAVOLO FOR THE WHOLE TABLE FÜR DEN GANZEN TISCH



Tartare di filetto al coltello, uovo cotto a bassa temperatura,
capperi, acciughe, cipolla rossa di tropea e senape antica
Knife-cut fillet tartare, egg cooked at low temperature,
capers, anchovies, tropea red onion and old mustard
Messer geschnittenes Filet-Tartar, Ei bei niedriger Temperatur gekocht,
Kapern, Anchovis, Tropea roten Zwiebeln und altem Senf

Coscette di quaglia alla milanese, cotte a bassa temperatura,
su salsa di yogurt greco, cetrioli e cerfoglio

Milanese-style quail legs, cooked at low temperature,
on Greek yoghurt, cucumber and chervil sauce
Wachtelkeulen nach Mailänder Art, bei niedriger Temperatur gekocht,
auf griechischem Joghurt, Gurken und Kerbelsauce



Tagliatelle di pasta fresca con ragù d'anatra e tartufo estivo
Fresh tagliatelle pasta with duck ragout and summer truffle
Frische Nudeln Tagliatelle mit Entenragout und Sommertrüffel



Lombo d'agnello rosolato al timo su gelatina ACE e carotine agrumate
Loin of lamb browned with thyme on ACE jelly and citrus carrots
Mit Thymian gebratene Lammlende auf ACE-Gelee und Zitruskarotten

Millefoglie con mousse di cioccolato Sao Tomè 70% con lamponi e gelato al fior di latte
Millefoglie with 70% Sao Tomè chocolate mousse with raspberries and fior di latte ice cream
Millefoglie mit 70% Sao Tomè Schokoladenmousse mit Himbeeren und Fior di Latte-Eis

75,00

Per persona bevande escluse | Per person drinks excluded | Pro Person ohne Getränke
Ultima ordinazione possibile entro le 21.45 - To be ordered by 9.45 pm - Bestellung möglich innerhalb 21.45 Uhr



Degustazione disponibile anche senza glutine con varianti selezionate da noi
Tasting also available gluten-free with variants selected by us
Verkostungsmenu auch glutenfrei mit von uns ausgewählten Varianten möglich



Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

I prezzi sono indicati in Euro | The prices are indicated in Euro | Die Preise sind in Euro angegeben



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

PLATEAU ROSE & SAPORI



3 Scampi imperiali Porcupine, 3 gamberi rossi di Mazara del Vallo Prima scelta,
1 ostrica Gillardeau, 1 ostrica Fine de Claire, ricciola in salsa ceviche,
dadolata di capasanta al pepe di Timut, sashimi di salmone selvaggio 80
3 imperial Porcupine langoustines, 3 first choice Mazara del Vallo red prawns, 1 Gillardeau oyster,
1 Fine del Claire oyster, amberjack in ceviche sauce, diced scallop with Timut pepper, wild salmon sashimi
3 kaiserliche Langustine Porcupine, 3 rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo, 1 Gillardeau-Auster,
1 Fine de Claire-Auster, Bernsteinmakrele in Ceviche-Sauce, gewürfelte Jakobsmuschel mit Timut-Pfeffer,
Wildlachs-Sashimi

LA FINISSIMA



Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno,
frutta esotica e gelatina al Mojito 28
Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare,
exotic fruit and Mojito jelly
Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar,
exotischer Früchte und Mojito-Gelee

MY PLATEAU

Scampi imperiali Porcupine € 9 al pz.
Imperial Porcupine langoustines
Kaiserliche Langustine Porcupine

Gambero rosso di Mazara del Vallo prima scelta € 8 al pz.
First choice Mazara del Vallo red prawn
Rote Garnele erster Wahl aus Mazara del Vallo

Ostrica Gillardeau € 5 al pz.
Gillardeau Oyster
Gillardeau Auster

Ostrica Fine de Claire € 5 al pz.
Fine de Claire Oyster
Fine de Claire Auster



ANTIPASTI STARTERS VORSPEISEN



**Finissima di scampi con agretto al maracuja, le tartare di branzino e tonno,
frutta esotica e gelatina al Mojito 28**

Scampi carpaccio with passion fruit vinaigrette, seabass and tuna tartare,
exotic fruit and Mojito jelly

Scampi Carpaccio mit Maracuja-Vinaigrette, Seebarsch- und Thunfish-Tartar,
exotischer Früchte und Mojito-Gelee



Sashimi di ricciola su crema di patata americana, polvere di liquirizia e lamponi 27

Amberjack sashimi on creamed potato, liquorice powder and raspberries

Sashimi von der Bernsteinmakrele auf Rahmkartoffeln, Lakritzpulver und Himbeeren



**Polpo fritto al pane Panko e nuvole di riso con avocado e pomodoro,
accompagnati da salsa agrodolce 26**

Panko bread fried octopus and rice clouds with avocado and tomato
accompanied by sweet and sour sauce

In Pankobrot gebratener Oktopus und Reiswolken mit Avocado und Tomate
begleitet von süß-saurer Sauce



**Tartare di tonno, capasanta scaloppata, salsa di cocco, lime e alghe miste,
caviale di aringa e tapioca croccante 25**

Tuna tartare, sliced scallop, coconut, lime and mixed seaweed sauce,
herring caviar and crispy tapioca

Thunfischtartar, überbackene Jakobsmuschel, Sauce aus Kokosnuss-, Limetten- und gemischte Seetang
Heringskaviar und knusprige Tapioka



**Tartare di filetto al coltello, uovo cotto a bassa temperatura,
capperi, acciughe, cipolla rossa di tropea e senape antica 25**

Knife-cut fillet tartare, egg cooked at low temperature,
capers, anchovies, tropea red onion and old mustard

Messer geschnittenes Filet-Tartar, Ei bei niedriger Temperatur gekocht,
Kapern, Anchovis, Tropea roten Zwiebeln und altem Senf



Burrata nel pomodoro su frisella integrale di Altamura, concassé di pomodoro e olio al basilico 23

Burrata in tomato on Altamura wholemeal frisella, tomato concassé and basil oil

Burrata in der Tomate auf Altamura-Vollkorn-Frisella, Tomatenconcassé und Basilikumöl



ROSE & SAPORI
RESTAURANT

PRIMI PIATTI FIRST COURSES ERSTER GANG



Ziti al granchio reale su salsa di pomodoro bruciato con crema di cipolla caramellata e spuma al pesto leggero, pomodorini confit, tagete e pinoli tostati 24
(piatto estivo freddo - cold summer plate - Sommerkaltschale)

King crab ziti on burnt tomato sauce with caramelised onion cream and light pesto mousse, confit tomatoes, marigolds and toasted pine nuts

Ziti mit Königskrabben auf gebrannter Tomatensauce mit karamellisierter Zwiebelcreme und leichter Pesto-Mousse, konfierten Tomaten, Ringelblumen und gerösteten Pinienkernen



Spaghetti chitarra fatti a mano con ragù di astice 30

Handmade chitarra spaghetti with lobster ragout

Handgemachte Chitarra-Spaghetti mit Hummerragout



Risotto acquerello riserva 12 mesi con tarassaco selvatico, speck di salmerino e olio del Garda al limone
(minimo 2 persone – tempo di cottura 20 min) 26 p.p.

Acquerello-risotto reserve aged 12 months with wild dandelion, char speck and Garda lemon oil
(minimum 2 persons - cooking time 20 min)

Acquerello-Risotto Reserve 12 Monate mit wildem Löwenzahn, Saiblingsspeck und Gardasee-Zitronenöl
(mindestens 2 Personen - Kochzeit 20 min)



Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo 26

Spaghetti cheese and pepper with Mazara del Vallo red prawn tartare

Spaghetti mit Cacio Käse und Pfeffer und rotem Tartar aus Garnelen aus Mazara del Vallo

Ravioli bianchi e neri di branzino con gamberi rossi marinati allo zenzero,
crema di zucchine e bottarga di muggine 26

Black and white sea bass ravioli with ginger-marinated red prawns
cream of courgette and mullet roe

Schwarze und weiße Wolfsbarsch Ravioli mit ingwer-marinierten roten Garnelen
Zucchini-creme und Meerbarbenrogen



Tagliolini farro e orzo con alici del Cantabrico, crema di melanzane affumicate,
paprika, scorza d'arancio, menta e tartare di tonno 24

Spelt and barley tagliolini with Cantabrian anchovies, smoked aubergine cream
paprika, orange zest, mint and tuna tartare

Tagliolini aus Dinkel und Gerste mit kantabrischen Anchovis, geräucherter Auberginencreme
Paprika, Orangenschalen, Minze und Thunfischtartar



Tagliatelle di pasta fresca con ragù d'anatra e tartufo estivo 24

Fresh tagliatelle pasta with duck ragout and summer truffle

FrISChe Nudeln Tagliatelle mit Entenragout und Sommertrüffel



SECONDI DI PESCE FISH COURSES HAUPTGANG FISCH

 Tonno scottato con perle di acciuga, gazpacho di verdure, melanzana cotta a bassa temperatura alla soia e sesamo nero caramellato 28
Seared tuna with anchovy pearls, vegetable gazpacho, aubergine cooked at low temperature with soy and caramelised black sesame
Gebratener Thunfisch mit Sardellenperlen, Gemüsegazpacho, Aubergine bei niedriger Temperatur gekocht mit Soja und karamellisiertem schwarzem Sesam

 Scamponi imperiali porcupine alla busera (4pz) 38
Porcupine imperial langoustines busera’s style
Porcupine Reichsgarnelen Busera-Stil

 Filetto di branzino farcito alle erbe con crema di mitili al limone 28
Fillet of sea bass stuffed with herbs with lemon mussel cream
Filet vom Wolfsbarsch gefüllt mit Kräutern und Zitronen-Muschel-Creme

 Sogliola a la meunière con verdure e pomme nature 60
(consigliata per 2 persone – recommended for 2 persons - für 2 Personen empfohlen)
Sole meunière with vegetables and pomme nature
Seezunge meunière mit Gemüse und Pomme nature

 Trota salmonata al forno su spinacini novelli e salsa olandese 24
Baked salmon trout on baby spinach and hollandaise sauce
Gebackene Lachsforelle auf Babyspinat und Sauce Hollandaise

ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

 Scampi e gamberoni con maionese alla curcuma e zenzero 35
Scampi and Kind prawns with turmeric and ginger mayonnaise
Scampi und Riesengarnelen mit Kurkuma-Ingwer-Mayonnaise

 Filetto di branzino con patate alla provenzale 24
Fillet of sea bass with potatoes à la provençal
Filet vom Wolfsbarsch mit provenzalischen Kartoffeln

CONTORNI
Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Patate alla provenzale
Patatine fritte

SIDE DISHES
Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Potatoes à la provençal
French fries

BEILAGEN
Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Provenzalischen Kartoffeln
Pommes frites

8,00

SECONDI DI CARNE MEAT COURSES HAUPTGANG FLEISCH

  **Lombo d'agnello rosolato al timo su gelatina ACE e carotine agrumate 28**
Loin of lamb browned with thyme on ACE jelly and citrus carrots
Mit Thymian gebratene Lammlende auf ACE-Gelee und Zitruskarotten

 **Filetto di Scottona al pepe verde e patata schiacciata 30**
Scottona fillet with green pepper and mashed potato
Scottona-Filet mit grünem Pfeffer und Kartoffelpüree

  **Petto d'anatra con salsa di lamponi e gateau di patate 28**
Duck breast with raspberry sauce and potato gateau
Entenbrust mit Himbeersauce und Kartoffelkuchen

  **Donuts di ceci alla curcuma e pane panko con maionese vegana e CIBOCI con quinoa soffiata 24**
Turmeric and panko bread chickpea donuts with vegan mayonnaise and CIBOCI with puffed quinoa
Kichererbsen-Donuts mit Kurkuma und Pankobrot mit veganer Mayonnaise und CIBOCI mit gepufftem Quinoa



ALLA GRIGLIA GRILLED VOM GRILL

  **Entranha di black angus "Greater Omaha" con salsa chimichurri e patate alla provenzale 32**
"Greater Omaha" Entranha of black angus with chimichurri sauce and potatoes à la provençal
Entranha vom "Greater Omaha" Black Angus mit Chimichurri-Sauce mit provenzalischen Kartoffeln

  **Filetto di Scottona con patate alla provenzale 26**
Heifer fillet with potatoes à la provençal
Färsenfilet mit provenzalischen Kartoffeln

CONTORNI

Verdure alla griglia
Verdure al vapore
Insalata mista
Patate alla provenzale
Patatine fritte

SIDE DISHES

Grilled vegetables
Steamed vegetables
Mixed salad
Potatoes à la provençal
French fries

BEILAGEN

Gegrilltes Gemüse
Dampfgemüse
Gemischter Salat
Provenzalischen Kartoffeln
Pommes frites

8,00



ROSE & SAPORÌ
RESTAURANT

DESSERT

 Namelaka al cioccolato bianco e vaniglia, gel di albicocca, mousse di pesca bianca, gelato al fiordilatte e terra di cioccolato 12
White chocolate and vanilla namelaka, apricot gel, white peach mousse, fior di latte ice cream and chocolate dust
Weiße Schokolade und Vanille-Namelaka, Aprikosengel, weißes Pfirsichmousse
Fior di Latte-Eis und Schokostaub

Tartelletta con bavarese al cocco, salsa al mango, sorbetto al passion fruit e aria di cocco 12
Tartlet with coconut Bavarian cream, mango sauce, passion fruit sorbet and coconut air
Törtchen mit bayerischer Kokosnusscreme, Mangosauce, Passionsfruchtsorbet und Kokosnussluft

Millefoglie con mousse di cioccolato Sao Tomè 70% con lamponi e gelato al fior di latte 12
Millefoglie with 70% Sao Tomè chocolate mousse with raspberries and fior di latte ice cream
Millefoglie mit 70% Sao Tomè Schokoladenmousse mit Himbeeren und Fior di Latte-Eis

 Panna cotta alla vaniglia, maionese all'olio, caviale di basilico, crumble agli agrumi e sorbetto al limone 12
Vanilla panna cotta, oil mayonnaise, basil caviar, citrus crumble and lemon sorbet
Vanille-Panna-Cotta, Ölmayonnaise, Basilikumkaviar, Zitrusstreusel und Zitronensorbet

  Frutta fresca gratinata e gelato fior di latte 12
Gratinated fruit salad and fior di latte ice cream
Gratinierter Obstsalat und Fior di Latte-Eis

  Selezione di sorbetti di nostra produzione (fragola, maracuja, ananas e zenzero) 10
Homemade sorbet selection (strawberry, maracuja, pineapple and ginger)
Auswahl von hausgemachten Sorbets (Erdbeere, Maracuja, Ananas und Ingwer)

Sweet Heart – Composizione del pasticciare per 2 persone 23
Sweet Heart – Pastry chef's dessert selection for 2 persons
Sweet Heart – Dessert Auswahl aus unserer Konditorei für 2 Personen

 Selezione di formaggi con marmellate e mostarde 20
Cheese selection with jams and mustards
Käseauswahl mit Marmelade und Senfsauce

 Piatto senza glutine o disponibile nella variante senza glutine con una maggiorazione di € 2
Gluten-free dish or available in a gluten-free version at a surcharge of € 2
Glutenfreies Gericht oder gegen Aufpreis von € 2 in glutenfreier Variante erhältlich

 Piatto senza lattosio / Lactose free dish / Laktosefreies Gericht

COPERTO € 5 / COVER CHARGE € 5 / GEDECK € 5



ROSE & SAPORÌ
RESTAURANT

Se la nostra cucina ti è piaciuta, parlane con gli amici.

Se non ti è piaciuta, parlane con noi.

If you enjoyed our cuisine, please spread the word.

If not, be so kind to share your opinion with us.

Erzählen Sie es bitte weiter, wenn Ihnen unsere Küche geschmeckt hat.

Wenn nicht, bitte teilen Sie es uns mit.

Si comunica alla Spettabile Clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura
(ai sensi del reg. CE n° 852/04)

ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011 – Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto.

We inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (Law CE n. 852/04)

ALLERGENS - Regulation (EU) 1169/2011 - An allergen table is at your disposal. Our staff is well trained in order to give any further information regarding allergens in our menu.

Wir teilen Ihnen mit, dass einige Produkte nach der Richtlinie (EC n. 852/04) schockgefrostet werden.

ALLERGENE - Verordnung (EU) 1169/2011 - Eine Allergene-Tabelle ist zur Verfügung. Unser Servicepersonal ist bereit, Ihnen weitere Informationen über in unserem Menü vorhandene Allergene zu geben.

TABELLA ALLERGENI - ALLERGENS TABLE – ALLERGENTABELLE



ROSE & SAPORÌ
RESTAURANT